

REHRAGOUT MIT BLAUKRAUT & SERVIETTENKNÖDEL



ZUTATEN REHRAGOUT:

- 1 kg Rehragout-Fleisch (Schulter oder Wade)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Karotten, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 ml Rotwein
- 500 ml Wildfond oder Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 5 Pfefferkörner
- 1 EL Honig
- Schale einer Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Das Rehfleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, bis es gut gebräunt ist. Das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen.
- Im gleichen Bratensatz die Zwiebeln, Karotten und den Knoblauch anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.
- Mit dem Rotwein ablöschen und den Wein einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis das Gemüse gut durchgezogen ist.
- Das angebratene Rehfleisch zurück in die Pfanne geben. Mit Wildfond oder Gemüsebrühe auffüllen und die Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Honig und Zitronenschale hinzufügen. Alles zum Kochen bringen und dann bei niedriger Hitze ca. 2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist.
- Nach dem Schmoren die Lorbeerblätter entfernen und die Sauce nach Belieben mit Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



REHRAGOUT MIT BLAUKRAUT & SERVIETTENKNÖDEL

ZUTATEN SERVIETTENKNÖDEL:

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Semmelwürfel
- 3 Stk. Eigelb
- 3 Stk. Eiklar
- 250 ml Milch
- 3 EL Petersilie (gehackt)
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

- Die Milch erwärmen, Dotter, Salz, Muskat und Petersilie gut unterrühren. Die Semmelwürfel in eine große Schüssel geben und mit dem Milchgemisch übergießen - die Masse gut durchrühren und für mindestens 45 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- Das Eiklar zu einem cremigen Schnee schlagen und unter die Semmelmasse heben.
- Eine Frischhaltefolie (hitzebeständige) auflegen und mittig eine längliche Schnitte formen, diese einrollen (zur Sicherheit kann man eine zweite Schicht Frischhaltefolie darüber geben), an den Enden mit einem Küchengarn zubinden und mit einem Messer einige Male anstechen.
- In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Semmelschnitte 30 Minuten darin köcheln lassen. Nach der Kochzeit kurz kalt abschrecken, in Scheiben schneiden und servieren.



REHRAGOUT MIT BLAUKRAUT & SERVIETTENKNÖDEL

ZUTATEN BLAUKRAUT:

- 1 kg Blaukraut
- 1 Stk Zwiebel
- 5 EL Öl (für den Topf)
- 1 Stk Apfel (groß)
- 1 EL Zucker
- 1 Schuss Essig
- 250 ml Orangensaft / Apfelsaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 Stk Lorbeerblätter
- 2 Stk Wachholderbeeren
- 1 Zimtstange
- 1 Schuss Rotwein
- 1 EL Preiselbeeren

ZUBEREITUNG

- Das Kraut gut waschen, den Strunk entfernen und das Blaukraut in Streifen hobeln oder schneiden.
- Zwiebel schälen, fein hacken und in einem Topf mit heißem Öl andünsten. Apfel schälen, in ganz kleine Würfel schneiden und mit dem Zucker unter die Zwiebel rühren. Alles für 5 Minuten ziehen lassen.
- Dann das Blaukraut dazugeben, mit Rotwein ablöschen, gut verrühren und für 10 Minuten zugedeckt dünsten lassen.
- Danach das Kraut mit dem Orangensaft / Apfelsaft aufgießen, Salz, Lorbeerblätter, Pfeffer und Zimtstange unterrühren. Für weitere 35 Minuten, mit geschlossenem Deckel, weich dünsten.
- Kurz vor dem Servieren mit einem Schuss Essig und den Preiselbeeren abschmecken.



**Guten Appetit wünscht
Martin Thaller**